

S c h o k o b e l l a

C h o c o l a t e

C h o c o l a t e
b l a n c o

C h o c o l a t e
c o n l e c h e

Ganache como relleno y decoración



Praliné



Ingredientes:

Relleno:

1000 g **Schokobella:**

- chocolate
- chocolate con leche
- chocolate blanco

250 g margarina o mantequilla

50/100 g licor Ron

Modo de empleo:

Batir todos los ingredinetes durante 3 minutos a velocidad alta. La ganache obtenida es adecuada como relleno para pasteles y como decoración.

Ingredientes:

500 g nata

1000 g **Schokobella:**

- chocolate
- chocolate con leche
- chocolate blanco

50 g **Smuter**

25 g **Pasta Aroma**

Modo de empleo:

Hervir la nata. Retirar del fuego e introducir la Shokobella hasta derretirla. Añadir la Pasta Aroma y el Smuter. Rellenar las cápsulas con una temperatura máximo de 30°C.

Galleta



Ingredientes:

1000 g Mürbella

1000 g Schokobella:

- chocolate
- chocolate con leche
- chocolate blanco

100 g mantequilla o margarina

100 g huevo entero

Modo de empleo:

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Dejar reposar la masa en el frigorífico durante 1 hora. Extender en láminas de máximo 2-3 mm. Crear las siluetas de las galletas. Hornear a 180°C durante 15 minutos. Rellenar/ Decorar al gusto.

Profiterol



Ingredientes:

400/500 g leche entera

1000 g Shokobella:

- chocolate
- chocolate con leche
- chocolate blanco

Modo de empleo:

Calentar la leche a 60°C. Retirar del fuego e introducir la Schokobella hasta derretirla. Dejar enfriar. Bañar los profiteroles.



MARTIN BRAUN, S.A.
Pol. Ind. La Serreta.
C/ Montevideo, s/n. Apdo. Postal, 271
30500 Molina de Segura. Murcia - España
Teléfono: +34 968 611 712
info@martinbraun.es
www.martinbraun.es

A company of
MARTIN BRAUN · GRUPPE

